

O mar não está para peixe

Categories : [Eduardo Pegurier](#)

No Japão, o atum azul é o ingrediente do sushi mais disputado. Nos mercados locais, um bom exemplar desse peixe, em extinção por excesso de pesca, pode custar o preço de um carro. Em Nova York, um bom jantar japonês pode chegar a 1.000 dólares por casal. E a conta arrisca a ficar mais complicada ainda, porque três porções semanais de atum azul podem causar intoxicação por mercúrio. Outros peixes valorizados também estão sob risco de contaminação. Em consequência, os americanos já começaram a discutir furiosamente a [qualidade do seu pescado](#). No Brasil, a situação ainda é de ignorância e descaso pelo assunto.

Metais pesados, como chumbo e mercúrio, se acumulam nos tecidos do corpo humano, que não é capaz de eliminá-los. A intoxicação que causam pode gerar graves problemas gastrointestinais, no sistema nervoso e no cérebro, [para citar apenas alguns](#). Uma vítima famosa de intoxicação por metais pesados foi Beethoven. Análises dos ossos do seu crânio mostram que o envenenamento por chumbo o levou a morte aos 56 anos. No seu caso, o problema pode ter sido causado pelo uso constante de copos de chumbo ou tratamentos médicos que, na época, costumavam usar com freqüência tanto chumbo quanto mercúrio. A contaminação dos peixes começa nas indústrias pesadas. Elas jogam mercúrio no ar e as chuvas, em seguida, se encarregam de despejá-lo no oceano. A partir daí, o metal vai sendo absorvido por vários organismos e se concentrando nos peixes grandes através da cadeia alimentar. Quanto maior o peixe, maior a chance de contaminação, porque está mais perto do fim da cadeia de predadores, cuja ponta... somos nós.

Encurralados, essa é a situação em que estão os consumidores de pescado. De um lado, nos dão a informação de que comer peixe é saudável. O tal do ômega três faz bem ao coração, não engorda, é fácil de digerir, etc. Do outro lado, podem estar perigosamente contaminados. Quando ouço falar nas comunidades pesqueiras que ainda sobrevivem na Baía de Guanabara, tremo em pensar na qualidade do seu produto. Além de verem seu sustento minguando, imagino qual é o estado da saúde desse pessoal, já que a baía sofre com níveis absurdos de poluição industrial e esgoto doméstico. É difícil acreditar que qualquer coisa pescada por lá esteja em condições de ser consumida. Torço para que esses peixes raramente cheguem à mesa. Mas no Brasil, país do churrasco, onde existe mais vaca do que gente, o assunto não faz sucesso. Com tantas reportagens nos jornais e revistas do país sobre saúde e estilo de vida, não lembro jamais ter visto uma que abordasse a possível contaminação do nosso pescado.

Conversando com Alex Augusto Gonçalves, oceanólogo e doutor em engenharia de produção, confirmei minhas piores suspeitas. Alex coordena o [GI-Pescado \(Grupo de Interesse em Pescado\)](#), uma iniciativa dele e de outros estudiosos do assunto. Professor e pesquisador com currículo extenso na área, Alex não tem boas notícias sobre o assunto. “Em meados de 2006, a União Européia embargou a compra de pescado brasileiro, por falta de comprovação de qualidade. No momento, as vendas estão recomeçando e as empresas que exportam se vêem obrigados a

cumprir as normas de lá. Entretanto, nada disso é feito para a oferta doméstica do pescado”, diz ele.

Perguntei qual era a chance do pescado de lugares como a Baía de Guanabara ser comestível. “É difícil imaginar que as condições estejam dentro dos padrões aceitáveis. Minha experiência, aqui em Porto Alegre, é que não é fácil comprar peixe. Com freqüência, vou à feira e volto de mãos vazias. Os problemas são muitos. Um deles é a forma como o peixe é conservado. Devia ser perto de zero grau. Para alcançar isso, o peixe deve ficar sob o gelo nos balcões dos mercados. No entanto, para ser exposto, ele costuma estar sobre o gelo. Quanto a metais pesados, existem poucos estudos. Um deles, na Lagoa dos Patos, aqui no Sul, acusou grave contaminação por chumbo. Mas ainda estamos começando nessa área. Os pesquisadores brasileiros ainda têm pouca informação sobre contaminação do pescado e seus efeitos sobre a população”.